



RIBOLLA GIALLA 2010

DENOMINAZIONE: Venezia Giulia IGT

GENERALITÀ: La Ribolla Gialla friulana è una delle varietà tipiche della zona, è un vino caratterizzato da un colore giallo paglierino e da un profumo floreale, etereo, molto delicato. Per la sua freschezza e spiccata acidità, è un vino adatto anche come aperitivo.

ANDAMENTO CLIMATICO Il 2010 è stata decisamente un'annata "da bianchi". L'apporto d'acqua non è mai mancato fin dalla ripresa vegetativa, proseguendo per tutta la fase di crescita e sviluppo dei germogli, la formazione delle infiorescenze e lo sviluppo dei grappoli. Ciò ha creato nelle viti un'ottima vigoria che a sua volta ha sviluppato un apparato fogliare eccezionale e molto attivo nell'elaborazione dei fondamentali precursori aromatici e nel buon equilibrio acido zuccherino delle uve. Le temperature nel periodo dell'invasatura e della maturazione non sono mai state eccessive, garantendo comunque il classico sbalzo termico notte giorno. Questo percorso ha portato a dei vini che danno particolare risalto alla componente fruttata che nel 2010 risulta molto intensa, una mineralità importante in perfetto equilibrio con la caratteristica composità del territorio.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: I vigneti sono dislocati tra le piane ed i pendii della provincia di Gorizia.

ALTIMETRIA: 140/60 metri s.l.m.

SUPERFICIE: 4,31 Ha

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

TIPOLOGIA SUOLO: Marne e arenarie di origine eocenica e terreni alluvionali

DENSITÀ IMPIANTI: 6.250 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: cordone speronato

ETÀ VIGNETO: I vigneti sono di varie età (impianti del 1964, 1973, 2002).



NOTE TECNICHE:

VARIETÀ: Ribolla Gialla

RESA HA: 70 q.li

EPOCA VENDEMMIA: Fine settembre

CONDUZIONE: Manale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: Accaio inox

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: Controllata, non oltre 18°-20°C

GRADI ALCOLICI: 12% Vol.

DURATA FERMENTAZIONE: 18-20 gg

TEMPI DI MACERAZIONE: 2/3 delle uve per 12 ore

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non svolta

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Vasche inox classiche

TEMPI DI AFFINAMENTO: 6 mesi inox e un mese in bottiglia



NOTE ORGANOLETTICHE:

Di bel colore giallo paglierino luminoso con riflessi dorati, limpido e consistente. All'olfatto è intenso e floreale, con note di frutta tropicale, pesca gialla e acacia. Al palato si presenta intenso e pieno, piacevolmente sapido e fresco. Il finale è lungo e persistente con un retrogusto leggermente fruttato.

ABBINAMENTO: Sfornati di verdura, torte salate, primi piatti al forno.